33e Année. — Tome LXV N° 1695 Paris, 23 Décembre 1926

REVUE DE VITICULTURE

LES VINS BLANCS DOUX ET L'ACIDE SULFUREUX

Les adversaires de l'anhydride ont leurs raisons, dont quelques-unes discutables à côté d'autres excellentes. On oublie seulement d'ajouter la manière de remplacer l'antiseptique ainsi discuté. C'est pourtant le plus gros de la question. Car il s'agit de nos grands liquoreux, lesquels n'ont jamais fait de mal à personne — pour de multiples raisons, celle-ci tout d'abord que peu de gens en boivent, et n'en boivent encore que très peu — et ces mêmes vins sont de plus en plus réclamés avec des qualités et un type déterminés. Il faut nous donner un moyen de les faire ou nous laisser celui que nous avons.

Ayant horreur du goût de soufre, et autant que personne travaillé à diminuer les doses, à éviter même tout emploi, je suis à l'aise pour constater qu'il n'y a actuellement aucun moyen de s'en passer.

Certes, les plus brillantes tentatives ont été faites : combien de procédés nouveaux n'a-t-on pas suggérés ? Je passe sur l'idée étrange d'une pasteurisation en bouteilles. Il faut d'abord un Sauternes ou un Monthazillac pour en avoir après le chauffage. La question reste entière. Car l'acide sulfureux intervient beaucoup plus pour la confection d'un liquoreux que pour sa stérilisation. Dans cette confection, il n'y a pas que le péril de refermentation : le jus de raisins pourris — sans lequel un liquoreux n'existe pas — ne peut évoluer convenablement après fermentation que sous la protection d'un antioxygène. La moindre madérisation dénature le produit plus sûrement qu'aucun autre accident.

Disons-en autant des procédés qui empêcheraient simplement toute refermentation par addition d'un corps étranger au vin ou par action des toxines de la levure, celles-ci développées dans le vin lui-même ou préparées séparément. Avec tous ces antiferments, on pourra avoir des vins doux à boire tout de suite. Admettons que soit ainsi résolue la question du « petit blanc à boire sur le zinc ». Mais nos grands liquoreux pour bouteille ?

Quand on suit l'histoire d'un Sauternes, on voit d'abord l'acide sulfureux intervenir comme antiferment, c'est bien vrai, pour arrêter le vin au degré voulu d'alcool et de douceur. A ce point de vue et pour cet effet qu'on nous donne un autre antiferment si l'on veut et si l'on peut. Qu'il ait au moins la même efficacité et les mêmes avantages.

L'acide sulfureux agit sûrement et commodément, sans aucune altération du

produit. Il introduit par surcroît au moment critique l'anti-oxygène nécessaire. Il a aussi ce défaut — très avantageux — de n'être pas un antiseptique permanent. Il ne demeure pas à l'état libre, état sous lequel il est antiseptique. Cela nous intéresse, car l'antiseptique agissant sur les cellules de levure peut n'être pas sans effet sur les cellules du consommateur. Il y a oxydation progressive : c'est d'ailleurs ainsi qu'il y a anti-oxygénation. Il y a aussi combinaison : cela n'est pas sans quelque rapport avec la sève spéciale du jus sacré ni avec sa résistance ultérieure à la reprise des ferments.

De l'antiseptique abhorré, par cela même, limite son propre emploi : car il avertit de sa teneur excessive et alarme le consommateur dont il fait redouter les répugnances. Défaut ou qualité — comme on voudra — très appréciables dans la pratique. Ce ne sont pas des chimistes, experts en dosages exacts qui préparent le vin, ni qui le boivent. On préfère n'être pas exposé à des préparations dangereuses ni à des purges abusives. A-t-on même sécurité avec les antiseptiques sans goût ni odeur, ou avec les préparations à base de toxines de la levure ? Pour ces dernières, est-ce que leur qualité de toxines n'est pas plus inquiétante que l'odeur de soufre ? Et pour les antiferments antiseptiques.

Ni les uns ni les autres d'ailleurs ne seraient des antioxygènes. Comment leur influence se continuerait-elle au cours de l'éducation du vin ?

On peut du moins envisager, semble-t-il, la suppression du soufre comme antiferment au début. Première économie — et considérable — sur la dose totale. On emploiera ensuite ce qui sera nécessaire pour éviter la madérisation cela fera très peu.

En êtes vous bien sûrs ? Et puis nous voilà bien avancés.

De l'acide sulfureux employé pour arrêter la fermentation, il ne reste au bout de peu de temps absolument rien à l'état libre. Après un an, le total d'anhydride évaporé, oxydé ou combiné est bien supérieur à la dose employée pour arrêter le vin. Et vraiment aucune des objections sérieuses ne s'adresse à ces formes inoffensives de l'anhydride. Pour le consommateur, qui seul nous intéresse, ce premier anhydride est de l'histoire ancienne : il ne rime à rien de s'escrimer à proscrire ce qui n'existe plus pour le buveur ; et c'est bien ainsi.

Suivez ensuite votre Sauternes. Si le premier soutirage a été convenable, avec la dose suffisante de soufre, vous ne devez plus revoir de fermentation. L'anhydride empêche un nouveau départ, c'est entendu : mais surtout il protège le vin contre l'oxydation. Car la barrique est un milieu perméable et aéré. L'effet antioxygène demeure le point de vue prépondérant : tellement que si vous mettez en bouteille avec peu d'anhydride un vin sucré de raisins bien pourris, la madérisation détruira votre produit très rapidement, et en bouteille même, sans qu'aucune fermentation nouvelle se produise. Où l'acide sulfureux est donc bien nécessaire, non plus comme antiferment, mais comme antioxygène.

Il y a les deux effets à envisager, que l'acide sulfureux est encore seul à nous garantir, aux doses raisonnables — et minimum, on le croira sans peine — que pratiquent nos producteurs.

C'est là toute la question quand il s'agit de nos vins liquoreux. De quoi il s'agit ici, je le répète.

Et vraiment, pour revenir aux critiques de l'acide sulfureux et des doses employées, c'est aller un peu trop vite que de vouloir nous imposer quelque 200 milligrammes de total qui suffisent pour un jus de distillerie quelconque ou un vin sec, mais ne permettront jamais de préparer ni d'éduquer un véritable vin liquoreux.

*
* *

Tout pareil, souhaitons bonne chance à ceux qui travaillent à remplacer l'anhydride.

Mais de grâce qu'on y regarde avant de lancer dans le public que le moyen est trouvé, laissant supposer que la mauvaise volonté, la routine ou l'esprit de lucre empêchent seuls de l'employer. Ce qui est imprimé sur les prospectus, ou annoncé par les inventeurs, gagne à pouvoir invoquer une expérience décisive et suffisamment étendue. Ce n'est pas dans des laboratoires qu'on a jamais fait le bon vin : les résultats en petits ballons ont donné plus souvent des horreurs dans la cuve et dans la barrique. Attendons les résultats en vinification réelle : ce sera prudent.

Ne condamnons pas les inventeurs à absorber leurs fabrications : demandons seulement la discrétion et la mesure.

Car il y a un danger. Non pas tant de lancer les producteurs dans des expériences aventureuses. Ils attendront que le résultat soit acquis : bien leur prend ici d'être routiniers. Quant aux consommateurs, c'est peut-être encore eux qui seront les plus prudents : je crains même qu'ils ne finissent par l'être trop.

Le danger est ailleurs. A force de répéter, comme je le disais plus haut, que le moyen est trouvé de remplacer ou de limiter encore l'anhydride — si dangereux ! — il y a des gens qui finissent par croire que c'est arrivé, beaucoup de gens même et qui croient dur comme du fer. Tout le monde n'a pas fabriqué du Sauternes ni travaillé à sa conservation. Vient la phalange redoutable des réformateurs, lesquels bien souvent ont l'oreille du public et des législateurs si faciles à embarquer pour des croisades illusoires. Au premier rang, les hygiénistes, dont quelques-uns notoirement utopistes et outranciers ; de préférence, quand il s'agit de légiférer sur le vin, dyspeptiques ou buveurs marchands même quelquefois) d'eaux minérales et de tisanes. De très bonne foi, ils accrochent au vol tout ce qui prête à réforme, à limitation surtout et à prohibition. Attention donc ! car certains pays, plus ou moins sympathiques par principe à notre importation vinicole, sont encore travaillés par une concurrence ardente. Et celle-ci n'est pas tellement préoccupée — qui pourrait lui en faire reproche ? — de la rigoureuse valeur scientifique de ses arguments.

Tout ceci à propos de l'acide sulfureux — parce qu'il fait très bien et que rien autre encore ne fait pareil — parce que certaines affirmations créent un péril et compromettent injustement l'une de nos plus fructueuses productions.

*
* *

Les producteurs demandent surtout qu'on leur apprenne « la manière de s'en servir ». Eux-mêmes vous diraient qu'ils la pratiquent bien et la connaissent mal. Ni échec dans le résultat, ni excès dans l'usage, voilà ce dont ils demandent d'abord le moyen.

Tous les spécialistes s'y sont employés. Après MM. Gayon Blarez et Carles, bien volontiers je rappelle notre ami regretté J. Laborde, pour les vins de Sauternes, et les très avertis conseils du vin d'Anjou, MM. Moreau et Vinet.

Mais il ne sera pas sans intérêt et on nous permettra de reprendre ici, pour les producteurs et pour le public, les considérations pratiques présentées dans « l'Union Girondine » du 1er juin 1925.

L'article s'adressait tout spécialement aux vignerons du Sauternais. La question était donc au premier chef celle de nos grands vins liquoreux. Autant dire la question de l'anhydride et de son emploi : pour le moment, c'est ainsi, en attendant mieux. Question délicate entre toutes, car il faut se tenir en garde contre les accidents de fermentation et de madérisation, et éviter encore l'accident redoutable entre tous des doses d'anhydride insuffisantes ou excessives. Cela n'est pas simple du tout.

*
* *

« Nos producteurs sont les premiers intéressés à n'user que discrètement du seul antiseptique autorisé. Il y a une limite légale (100 mmgr. d'anhydride libre, 450 de total avec tolérance de 10 % ; et à la dépasser, on courrait les risques les plus dommageables. Bien plus, avec 100-110 mmgr. d'acide sulfureux l'Lre — donc, à rester dans la limite légale — le vin a déjà un goût de soufre marqué et tel que certains consommateurs ne peuvent le supporter. Nos producteurs savent cela mieux que personne ; et il serait pour le moins ridicule de les soupçonner d'emploi inconsidéré de la mèche ou des solutions sulfureuses. En réalité, on n'emploie que les quantités nécessaires et inévitables. Cela ne va pas sans une technique très délicate. Il n'est pas inutile d'en rappeler une fois de plus les données principales.

« L'acide sulfureux libre est à peu près seul à agir, tant pour empêcher la fermentation que pour préserver les éléments oxydables. L'inconvénient, c'est qu'il s'oxyde ou se combine. Ce qui entre en combinaison n'agit plus comme antiseptique ; il compte tout de même dans le total pour lequel il y a un maximum légal basé sur des considérations d'hygiène.

« La grosse question est donc celle de la combinaison de l'acide sulfureux avec les éléments du moût et du vin. Nos producteurs doivent éviter d'accumuler de l'anhydride combiné.

« Pour cela, quand il s'agit de moûts concentrés de raisins ayant subi l'action de la pourriture noble, pas de débourbage par l'acide sulfureux. Car de tels moûts assimilent rapidement l'anhydride sous forme de combiné ; il n'est plus dès lors éliminé par la fermentation, laquelle, dans nos liquoreux, est caractérisée par des conditions et un régime spéciaux.

« L'acide sulfureux combiné passe presque immédiatement à l'état d'aldé-

hyde-sulfureux et reste ainsi dans le vin. L'expérience a été faite et refaite sur des vins de Sauternes et de Monthazillac ; avec 150 mmgr. d'acide sulfureux incorporé au débourbage, on retrouve le même excédent de combiné dans le vin obtenu, si à côté du moût ainsi débourbé on vinifie le même moût non débourbé en soutirant ensuite les deux échantillons identiquement et avec les mêmes quantités de soufre.

« C'est un résultat bien acquis et sur lequel il n'y a pas à revenir. On comprend que les producteurs ne tiennent pas à s'encombrer dès la vendange d'un tel paquet d'anhydride combiné. Encore moins iront-ils débourber leurs moûts avec des solutions sulfureuses nutritives (?) et autres qui contiennent de fortes proportions de phosphate d'ammoniaque. Là, évidemment, il y aurait quelque insanité notoire. Le vin se chargerait d'acide sulfureux combiné il serait encore enrichi d'éléments phosphatés et azotés qui augmentent la fermentescibilité du milieu ; or précisément la fermentation ne s'arrête qu'autant que le vin est stérilisé par l'anhydride ou appauvri d'éléments au point de ne plus pouvoir nourrir un nouveau départ de la levure.

« Donc, avec les moûts riches de raisins botrytisés, pas de débourbage à l'acide sulfureux. Inutile et dangereux : c'est le moins qu'on puisse dire. Cette pratique garde tout son intérêt avec les moûts ordinaires donnant des vins secs ou peu sucrés ; ceux-ci sont d'ailleurs très rarement en difficulté avec les doses légales d'acide sulfureux.

« Avant de laisser cette question du débourbage sulfureux, j'en signalerai un inconvénient trop oublié.

« L'acide sulfureux solubilise une bonne part des matières albuminoïdes du vin ; elles échappent ainsi au débourbage et on les retrouve plus tard, malheureusement, quand il s'agit d'obtenir la limpidité.

« Une deuxième remarque importante. L'acide sulfureux ajouté au vin fait peut ne pas se répartir très également dans la masse du vin. On tâchera d'éviter cette inégale diffusion de l'anhydride et il sera fait un mélange soigné. Mais bien vite dans toute la masse il y aura combinaison : la proportion de libre diminuera. De plus, le liquide qui imprègne le bois s'y trouve en contact avec l'oxygène de l'air ; très rapidement dans cette région l'anhydride disparaît par oxydation, et s'il y a quelques germes de levure — notez bien qu'il y en a toujours dans les lies — un commencement de fermentation se développera. Il gagnera de proche en proche ; on pourra par exemple voir une barrique fermenter dans sa couche inférieure alors qu'on retrouve aux environs de la bonde une dose appréciable d'acide sulfureux libre.

« Ici intervient un phénomène étudié en 1913, par notre ami René Peltier, mort depuis pour la France.

« Si on ajoute à une fermentation bien lancée des petites quantités d'acide sulfureux, la fermentation continue. Le liquide se charge d'aldéhyde. Ce composé se combine à l'acide sulfureux, le préserve de toute transformation et de tout entraînement ultérieurs. On arrivera par exemple à combiner 7 à 800 milligrammes d'acide sulfureux par litre dans une fermentation aboutissant à 8 ou 9 degrés d'alcool et 50 grammes de sucre restant. Ce sont des chiffres

impressionnants, et qui soulignent l'importance capitale de l'expérience de R. Pellier. Car précisément elle reproduit à peu près certaines conditions de la vinification en Sauternais. Alors qu'un premier soutirage en tonneau soufré a séparé le vin de sa grosse lie, une provision d'anhydride est emmagasinée dans toute la masse. S'il n'y avait que la combinaison et l'oxydation normales, le vin serait tranquille pour assez longtemps. Mais comme je l'ai indiqué plus haut, au voisinage des parois et surtout dans le fond de la barrique les germes se déposent provenant du vin lui-même, ou retenus dans les interstices du bois imparfaitement stérilisé. L'air extérieur qui se diffuse à travers le bois allume une fermentation sourde, toute localisée d'abord. Les couches supérieures du vin fournissant de l'acide sulfureux, comme dans l'expérience de Pellier, l'aldéhyde se produit en proportion élevée et combine l'anhydride sulfureux ; celui-ci s'accumule ainsi sous forme combinée au dépens du libre, lequel graduellement disparaît. C'est alors la fermentation en masse qui se déclare brusquement.

Le maître de chai devra en discerner les signes précurseurs. Il y a le « coup de nez » du professionnel qui ne s'y trompe pas, mais intervient fréquemment, je l'imagine, un peu trop tard. Je suggérerais un « dégustage » plus fréquent que tous les huit jours par exemple ; et encore avec une prise aussi profonde que possible dans l'épaisseur du liquide. De même, il y a avantage à pratiquer plus de soutirages avec moins de mèche chaque fois : on en comprend le motif.

Le pire accident, c'est d'intervenir trop tard. Quand il y a eu refermentation, on trouve couramment 150 à 200 mmgr. de combiné supplémentaire.

Par exemple dans des expériences de M. Laborde, le vin de conservation normale n'avait que 190 de combiné ; le refermenté, 350 ; et le deuxième renfermait deux fois plus d'aldéhyde. J'ai retrouvé des chiffres analogues.

Le producteur s'emploie donc à éviter toute refermentation.

Pour cela, il maintient une proportion suffisante d'acide sulfureux libre, il soutire aussi fin que possible.

L'idéal serait que chaque soutirage représente une véritable filtration. M. Laborde n'avait pas trop cru demander en conseillant la filtration même. Je crois qu'on reviendra à expérimenter soigneusement les techniques conseillées par ce savant.

On voit les difficultés accumulées ; un producteur de grand vin liquoreux est astreint à une surveillance et à un travail de manipulation qu'aucune autre production n'exige au même degré. Et encore si l'on pouvait aller toujours à coup sûr. Il n'est pas simple d'ajouter la quantité nécessaire d'acide sulfureux, et pas trop : les procédés utilisés ne donnent guère de précision ; d'un vin à l'autre la même addition sulfureuse ou le même méchage n'incorporeront pas la même quantité d'anhydride ; la proportion de combiné et la vitesse de combinaison seront tout aussi variables, et sans qu'on en puisse prévoir grand'chose. Ajoutez ce perpétuel traquenard des fermentations sourdes qui font de l'alcool et combinent de l'anhydride au fond de la barrique, tandis que le dessus sent encore le soufre à plein nez. Que de difficultés !

C'est la rançon d'une production merveilleuse, à laquelle justement le commerce et la consommation acceptent encore de mettre le prix.

Quelles que soient les difficultés, tout l'effort et l'attention des praticiens s'emploient à les vaincre : mais s'il faut admirer les résultats obtenus, plus encore est-il utile d'encourager à l'étude approfondie, au perfectionnement des méthodes générales et des détails pratiques.

M.-J. Dubaquie,
Directeur de la Station Agronomique et Œnologique de Bordeaux.

LA PLAISANTERIE CONTINUE

Quos vult perdere Jupiter dementat.

La police vient de perquisitionner dans les locaux et chez les principaux dirigeants de l'Union des Syndicats du Sud-Est. Telle est la nouvelle que nous apportent les journaux. Nous ne savons quelle a été l'attitude de ces messieurs de la police dans cette opération, mais nous imaginons aisément qu'elle devait ressembler à celle d'éléphants se promenant gracieusement au milieu d'un magasin de vaisselle. Cette action d'éclat dont le sens nous échappe est le résultat de la nouvelle campagne contre les agriculteurs qui se produit depuis quelque temps à la suite d'une hausse générale (mais apparente) de tous les produits. Il faudrait pourtant essayer de voir un peu clair dans tous ces phénomènes et ne pas se laisser prendre au mirage des chiffres.

Tout d'abord, y a-t-il hausse ou baisse réelles ? Pour cela, il faudrait avoir un étalon de mesure fixe, c'est-à-dire une monnaie stable. Si en effet nous prenons la valeur du franc-papier par rapport au franc-or (étalon de mesure) depuis le 1er janvier jusqu'au 1er décembre 1925, nous notons les variations suivantes :

	Cours du jour	Cours trimestriel
2 janvier	19.91	20.78
20 juillet	10.78 (minimum)	15.19
1er octobre	14.58	13.97 (minimum)
2 décembre	19.75	15.83

Nous remarquons que le minimum journalier du franc-papier se produit le 20 juillet, alors que le minimum trimestriel se présente le 1er octobre. Ceci nous explique ce fait qui étonne le grand public que les prix haussent encore quand le franc s'améliore. Nous voyons donc ici une première cause de variations *des chiffres* qui expriment les prix. Pourquoi veut-on que les produits agricoles ne suivent pas la loi commune ?

Imaginons encore leur stabilisation momentanée ou définitive : il est reconnu que les prix tendent à se mettre au niveau des prix mondiaux. Mais tenons-nous compte du pouvoir d'achat des monnaies saines dans leur propre pays ? En d'autre termes, l'indice du coût de la vie dans ces pays est-il resté le même qu'en 1914 ? Des documents prouvent qu'il y a une diminu-

tion générale du pouvoir d'achat des monnaies saines, et lorsque nous calculons les indices en France par rapport à 1914, nous ne tenons pas compte de cet élément qui fausse déjà les données et nous *masque* une augmentation *réelle* du coût de la vie.

D'une façon générale, les prix des denrées agricoles sont-ils multipliés par des coefficients équivalents à ceux qui se rapportent aux autres produits ? On peut répondre catégoriquement non. Voici par exemple quelques chiffres :

Prix du pain à la date du 5 mars 1926.

		Coefficient
France	1.85 K.	3.7 par rapport à 1914
Belgique	2.13	
Angleterre	2.83	
Italie	2.90	
Pologne	3.15	
Danemarck	4.23	
Etats-Unis	4.76	

chiffres ramenés à la même valeur, bien entendu.

Voici encore des données empruntées au *Progrès agricole* d'Amiens concernant la valeur de diverses fournitures nécessaires à l'agriculture :

	1914	1924	Coefficients
Moisonneuse	850	5.000	6
Semoir à graines	600	3.000	5
Charrue brabant	180	860	5.8
Voiture	715	3.000	4.2
Collier	30	150	5
Ferrure	3.20	16	5
Nitrate de soude	26	105	4
Sulfate d'ammoniaque	30	112	4
Tourteau lin	20.75	102	4.9
Vêtement	56	300	5.4
Pain (100 k.)	35	120	3.4

A cette époque, on pouvait admettre comme coefficient moyen de dévalorisation de la monnaie, 4 ou 4,5. Les matières, machines, etc., dont le cultivateur a besoin, ont donc subi une hausse plus que normale.

Le même auteur établit un tableau indiquant à combien de quintaux de blé correspondent les prix d'achat :

	5 juin 1914 28 fr. les 100 kgs	janvier 1924 95 fr. les 100 kgs
Moisonneuse	30 quint.	42 quint.
Semoir à graines	21 —	33 —
Charrues Brabant	645 kgs	900 kgs
Voiture	26 quint.	31 quint.
Collier	107 kgs	158 kgs
Ferrure	11 —	16 —
Nitrate de soude	92 —	110 —
Sulfate d'ammoniaque	107 —	118 —
Tourteau lin	84 —	107 —
Vêtement	200 —	300 —
Pain	127 —	127 —

Ces données se passent de tout commentaire.

La Confédération des Associations agricoles a publié un travail établissant les recettes et les dépenses de l'agriculture en 1913, 1918, 1925. Voici quelques-uns de ces chiffres :

	1913	1918	1925
	(En millions de francs.)		
Production végétale	13.755	28.888	46.637
Production animale, laiterie, etc.	6.182	11.202	16.555
Total	19.977	38.990	63.192
Dépenses	19.205	34.057	59.863

Le produit net pour un capital évalué à 200 milliards s'élève à 4.933 millions en 1918 et 3.349 en 1925 ; le bénéfice net atteint 2 % du capital investi. Il y a de quoi faire frémir de jalousie les industriels et les commerçants. Nous pourrions multiplier abondamment les chiffres, le résultat ne changerait pas. Comme on dit au tribunal, la cause est entendue.

Dans le *Progrès agricole*, M. Bernard établi qu'un veau élevé pendant 20 mois *avec tous les risques* rapporte à l'éleveur un produit net de 300 francs, alors que le boucher gagne en deux jours 900 francs sur le même animal. M. P. Desvaux, dans le Bulletin municipal de Paris (nov. 1926), démontre que le prix de détail des bouchers parisiens dépasse très sensiblement le bénéfice indiqué par eux. Parle-t-on des bénéfices des intermédiaires ?

Dans l'examen de ces faits, il faut tenir compte aussi des désirs de la clientèle qui depuis la guerre, à la faveur de l'inflation, se sont considérablement développés. Il faut tenir compte encore de la diminution générale de la production agricole ainsi que de l'absence de certains pays sur le marché (Russie). Il ne faut pas oublier non plus la mauvaise récolte de l'année 1926. En ce qui concerne le blé, nous empruntons ces données à M. Ambroise Rendu. L'ensemble des terres cultivées en blé en 1926 est de 5.462.790 hectares (y compris l'Alsace-Lorraine), en diminution de *un million* d'hectares sur 1913. Le rendement total de 1926 est de 67.659.730 quintaux, soit un rendement moyen à l'hectare de 129 q. 38. La faiblesse de rendement vient de ce que beaucoup de terres cultivées sont ou mauvaises, ou situées dans des régions à climat défavorable. Bien entendu, il faut tenir compte de la rigueur de la saison 1926 et *aussi* et *surtout de l'impossibilité pour le cultivateur de donner à cette céréale les façons culturales nécessaires.*

M. René Aubergé avait récemment attiré l'attention des Pouvoirs publics sur ce problème du blé (communication à l'Office des céréales panifiables) ; il démontre que les prix ne sont pas exagérés, étant donné le cours du franc, mais il demande si *les mesures prises n'ont pas un but étranger à l'agriculture* ? Il pose cette question qui nous semble grave : « *Les prix des produits agricoles doivent-ils être comprimés pour permettre à l'industrie de travailler dans des conditions favorables, de développer et d'exporter ?* » Y a-t-il une politique du blé ? Il qualifie même la politique économique de politique *anti-agricole*. Il constate avec amertume que « *la profession agricole ne jouit plus aujourd'hui dans notre pays du prestige que son importance légitimait.*

Enfin, il attire l'attention sur les difficultés que rencontre l'agriculteur pour faire valoir sa terre, le manque de main-d'œuvre. Le vrai mot a été dit par M. de Vogué à la 56e session des Agriculteurs de France en 1925.

« *Si le blé manque aux hommes, c'est que les hommes manquent au blé.* » EnFrance, il y a *désertion* et *dépopulation* des campagnes. Désertion, c'est-à-dire fuite des habitants vers l'usine, et dépopulation parce que des causes morales et d'ordre législatif *restreignent la famille rurale.* Pour supprimer les effets il faut supprimer les causes. C'est là que réside le *vrai problème.* Nous n'avons pas de politique agricole. La grande propriété est détruite, elle qui est pourtant si utile pour faire les expériences nécessaires concernant les engrais, les machines, les méthodes, les races de bétail, etc., ainsi que le remarque M. de Monicault. Mais là, il faut reconnaître l'influence des idées socialistes dont nos actes se ressentent. Il faut noter encore l'absence de capitaux pour l'agriculteur, la difficulté pour les jeunes gens sortant des grandes écoles de se caser dans l'agriculture. Les associations agricoles sont peu écoutées. Enfin, l'école rurale remplit-elle le but qu'on voudrait lui voir adopter ? Le même cri d'alarme est poussé par M. Coste, président de la Confédération des Vignerons, qui constate que nous faisons la même erreur que l'Angleterre qui depuis un siècle a supprimé ses agriculteurs au profit de son industrie. M. Gignoux (*Journée Industrielle*, 19 sept. 1926) remarque que ce n'est pas avec des réquisitions, des taxations, des monopoles, des programmes, etc., qu'on résoudra ces graves problèmes : l'exode rural est devenu un thème à dissertations, l'industrie est pléthorique, le déséquilibre est monstrueux. Quant au retour à la terre, c'est une utopie.

Lorsque l'on veut émettre des opinions sur ces graves sujets, il faut au moins savoir de quoi l'on parle. Les chiffres cités sont-ils exacts et ont-ils une signification rigoureuse ? Les prix réels sont-ils très différents de ceux des autres produits ? La récolte générale de l'année est-elle favorable ? Enfin, dans quelles conditions l'agriculture travaille-t-elle ? Les Pouvoirs publics font-ils le nécessaire pour remettre ces questions au point ? les connaissent-ils même très exactement ? Utilise-t-on les compétences pour résoudre ces problèmes ? Hélas, il semble que l'on peut répondre à ces questions par la négative.

Il semble que la note juste ait été donnée par M. L. Romier au *Figaro* : « L'intérêt vital du consommateur est que l'on ne décourage pas le producteur. Décourager ce dernier aboutirait à créer non seulement la hausse des prix, mais la disette. Quand nous parlons de disette, nous n'usons point de métaphore... Rien ne serait plus redoutable qu'une politique qui aurait l'air de prendre parti contre l'agriculteur... Quand les causes sont acquises, les effets sont fatals. La poussée de hausse actuelle est la conséquence rigoureuse des expédients financiers que l'on a choisis depuis deux ans... Vous avez beau faire, quand le coefficient des produits industriels est de 6 ou 7, vous n'obtiendrez pas que l'agriculteur reste au coefficient 3 ou 4 ; il émigrera ou ne sèmera plus. »

Ecoutera-t-on ces sages conseils ?

M. CERCELET.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de novembre 1926 (H. A.) — La production vinicole du Bordelais. — La vente des vins des Hospices de Beaujeu. — Travaux viticoles dans l'Hérault (Labergerie). — La situation jugée par l'Association nationale d'expansion économique. — Mérite agricole : Promotions et nominations (*N. D. L. R.*). — Bibliographie.

Situation du marché, sorties ,stocks et consommation des vins pendant le mois de novembre 1926

Le mois de novembre a enregistré des faits très importants en ce qui concerne les sorties et la consommation des vins ; le *Journal officiel* du 14 décembre les chiffre de la façon suivante :

4.885.736 hectolitres de vin ont été retirés des chais des récoltants, en novembre ; il s'y ajoute 292.329 hectolitres de vendanges fraîches, soit un total de 5.178.065 hectolitres contre 6.923.515 hectolitres en septembre-octobre 1926 et seulement 4.801.616 hectolitres en novembre 1925. Au total, depuis le début de la campagne, les sorties s'élèvent à 12.101.585 hectolitres, contre 12.993.343 hectolitres en 1925. Ces chiffres sont impressionnants si l'on songe que la différence des disponibilités dépassera 23 millions d'hectolitres en défaveur de l'exercice qui commence. Près du quart de la récolte de 1926 a été cédée par la propriété dans ces deux premiers mois !

La consommation taxée atteint, pour novembre 1926, 4.804.346 hectolitres, contre 4.713.891 hectolitres en octobre 1926 et 4.331.228 hectolitres en novembre 1925. C'est le chiffre le plus étonnant, atteint malgré la hausse des prix au détail, malgré le resserrement général qui s'impose à tous au début de la période annoncée des « vaches maigres ». Au total, pour les deux premiers mois, la consommation taxée a atteint 9.518.237 hectolitres contre 9.028.123 hectolitres pour la même période de 1925. Quelle belle preuve que le vin est, en France, la boisson préférée entre toutes !

Les stocks du commerce ont « faibli » de 100.000 hectolitres environ ; ils sont à 12.406.818 hectolitres au lieu de 12.565.272 hectolitres à fin octobre 1926 et 13.796.654 hectolitres à fin novembre 1925, soit 1.400.000 hectolitres environ de moins, à un an de distance.

Le problème qui se pose au commerce est de savoir comment on atteindra la fin de l'exercice. La consommation taxée devrait se maintenir aux environs de 3 millions et demi d'hectolitre par mois pour qu'elle puisse être alimentée par les disponibilités du début de la campagne. Or en deux mois, ce taux a été dépassé de deux millions d'hectolitres ; les stocks commerciaux sont près du minimum atteint dans l'après-guerre et l'on sait qu'il comprend une bonne partie des vins de cru qui doivent vieillir. Et pour alimenter la consommation en franchise, la distillerie, la vinaigrerie, les exportations, il faudra faire appel à une fraction non négligeable d'un disponible déjà très fortement entamé.

La hausse des prix à l'achat à la propriété, la hausse des prix à la vente au

consommateur nous semblent inévitables, pour que la consommation se restreigne et même si elle se restreint fortement. La diminution des salaires, le chômage qu'on annonce seront seuls capables d'enrayer le mouvement qui est déclenché, mouvement inévitable et prévu, indépendant du cours des changes, indépendant de la baisse qui s'applique à d'autres denrées, et tout naturellement expliqué par cette vérité : « Il n'y a pas assez de vin pour que tous ceux qui en réclament puissent en recevoir avant la vendange de 1927. »

H. V.

La production vinicole du Bordelais. — La vendange 1926 n'aura donné que 2.914.598 hectolitres, contre 5.157.674 l'an dernier. C'est un déficit de 2.243.076 hectolitres sur l'an dernier, c'est-à-dire près de 44 %.

Les stocks à la propriété sont eux-mêmes diminués de 300.000 hectolitres (1.033.668 hectolitres au lieu de 1.349.499 en 1925).

Le Bordelais paie un bien lourd tribut à la Coulure, au Mildiou et surtout aux larves de papillons [illegible]

Les ventes des vins des hospices de Beaujeu. — Cette vente célèbre a eu lieu le 5 décembre, dans la salle des fêtes de l'ancienne mairie : 93 pièces de 216 litres, soit 200 hectolitres 88 litres d'excellent vin du Beaujolais (Grange-Charton, La Pisse-Vieille, Beaujeu) étaient mises en vente. Le plus haut prix a été atteint par une cuvée de 10 pièces de la Pisse-Vieille, à 715 francs la pièce ; le plus bas, 570 francs, pour un vin de Beaujeu. Au total, la vente a produit 58.720 francs.

Travaux viticoles dans l'Hérault. — La vigne est au repos, mais les vignerons n'y sont pas, la taille est très avancée un peu partout, les travaux de culture commencent à se généraliser et où l'accès des sols est possible, les pluies qui ont donné assez d'eau aux terrains, sont presque partout absorbées, et la terre se travaille facilement.

Il a fait une période de vents du nord très âpre et très froid pendant quatre à cinq jours qui a fortement assaini la surface.

Néanmoins, dans les régions basses comme au voisinage des marais de Palavas, par exemple, les animaux pénètrent difficilement dans les cultures.

Là où il a été pratiqué un débuttage un peu énergique, on voit l'eau à moins de 10 centimètres de la surface.

La température est froide et le thermomètre descend toutes les nuits aux environs de 2 degrés au-dessous de zéro. C'est en somme la température normale de la saison.

Ce qui malheureusement frappe dans les promenades autour des vignes, c'est l'absence presque complète de petits oiseaux, et ce manque de destructeurs d'insectes est vraiment général et déplorable.

On parle avec inquiétude des ravages possibles de l'Eudémis et de la Cochylis, il semble bien que les traitements les plus énergiques ne donnent que des résultats insuffisants, par impossibilité d'atteindre les déprédateurs dans leurs abris.

On peut se demander si les syndicats si puissamment organisés des régions méridionales n'auraient pas un réel intérêt à tenter l'élevage de petits oiseaux insectivores.

On a obtenu de réels succès en Allemagne, avant la guerre, dans ce genre de protection des récoltes. Ce serait à reprendre en grand pour les régions viticoles, cela serait autrement énergique et probablement pas plus coûteux que les épandages des liquides ou poudres insecticides, dont l'efficacité est plus que douteuse sur des insectes trop bien abrités, ou trop bien revêtus de tissus imperméables.

Et puis les oiseaux vont partout où ils trouvent des proies leur convenant, tandis qu'il suffit dans un canton de quelques vignerons ayant négligé les

traitements sur leurs vignes, pour voir ces parcelles devenir de vraies réserves à insectes, d'où ils essaiment énergiquement tout autour.

Notre mentalité se refuse à se soumettre à l'obligation de détruire les ennemis naturels des cultures, il n'y a pas peut-être un seul département où on ait vu se pratiquer l'échenillage, malgré les circulaires préfectorales ou autres.

A plus forte raison lorsqu'il s'agit des minuscules insectes comme les ennemis de la vigne, dont les chrysalides et plus tard les chenilles sont trop peu visibles pour être facilement détruites par la main du vigneron. D'autant plus que malheureusement la main-d'œuvre s'annonce de plus en plus déficitaire, et la chasse des insectes est irréalisable de cette façon. — LABERGERIE.

La situation jugée par l'Association nationale d'Expansion économique. — Une réunion importante d'industriels et de commerçants, en majeure partie exportateurs, s'est tenue 23, avenue de Messine, sous la présidence de M. Etienne Fougère, Président de l'Association Nationale d'Expansion Economique.

Une large discussion s'est ouverte sur la question de savoir si la crise économique est ouverte et quelle est sa gravité.

De l'enquête à laquelle l'Association Nationale d'Expansion Economique s'était au préalable livrée et de l'échange de vues extrêmement complet et substantiel qui s'est fait en séance, il résulte nettement qu'une crise sérieuse est ouverte dans un grand nombre d'industries, principalement les industries qui s'approvisionnent en matières premières à l'étranger et les industries de luxe.

Si les statistiques de chômage ne font pas apparaître encore cette crise, la raison principale est que les industriels, sous la menace des résiliations de contrat, font travailler leurs usines à plein rendement pour exécuter dans les délais les marchés antérieurement conclus.

Mais en fait l'examen des carnets de commande fait ressortir une chute brutale des ordres d'achat dans les dernières semaines et cet arrêt à peu près complet ne manquera pas d'entraîner un chômage considérable qaund les contrats en cours d'exécution auront été remplis.

L'Assemblée a considéré que l'examen essentiellement objectif auquel il venait d'être procédé permettait de craindre les conséquences graves tant au point de vue monétaire qu'au point de vue social d'une accentuation et d'une extension de la crise.

Elle a en conséquence voté l'ordre du jour ci-après et désigné une délégation qui a été chargée de communiquer au Président du Conseil les renseignements recueillis, en même temps que de lui demander la suppression immédiate des entraves à l'exportation et en particulier l'abrogation de la taxe à l'exportation.

Vœux :

L'Association Nationale d'Expansion Economique,

Considérant que le Gouvernement d'Union Nationale mérite la reconnaissance du pays et en particulier celle des producteurs pour avoir dissipé le cauchemar de l'inflation ;

Mais considérant que sont apparus les indices certains d'une crise économique grave dont seule la nécessité de hâter l'exécution des contrats en cours atténue encore les manifestations extérieures ;

Que cette crise est susceptible de causer de très grands ravages dans un organisme rendu vulnérable par plusieurs années d'inflation ;

Que son développement brutal créerait des risques de chômage considérables et en outre compromettrait l'avenir de la réforme monétaire elle-même, notamment par les moins-values budgétaires et le déséquilibre de la balance des comptes qu'elle entraînerait ;

Qu'il est important en particulier de supprimer dans une telle période les entraves qui paralysent l'exportation des produits industriels et agricoles ;

Considérant au surplus que cette crise ne pourrait être qu'aggravée si les

principes de probité commerciale qui ont fait l'honneur de la France n'étaient pas intégralement respectés ;

Considérant par ailleurs que la brusque crise qui vient de s'ouvrir a sa source principale dans l'incertitude qui règne dans tous les milieux sur l'avenir du francs ;

Adresse au Gouvernement ses félicitations respectueuses pour l'œuvre de redressement financier entreprise ;

Réclame la suppression dans les plus courts délais, de toutes les entraves à l'exportation et en particulier l'abrogation de la taxe à l'exportation ;

Emet le vœu que les anciennes traditions de probité commerciale qui ont toujours été l'honneur du commerce et de l'industrie français soient strictement maintenues au cours de la crise qui s'ouvre par le respect scrupuleux des contrats ;

Emet enfin le vœu que tous les moyens techniques soient mis en œuvre pour que soit obtenue à bref délai une stabilité de la monnaie, stabilité sans laquelle la crise peut prendre des proportions dangereuses.

Mérite agricole : Promotions et nominations. — Le *Journal officiel* du 9 décembre a publié une liste de promotions et de nominations parmi lesquelles nous signalons :

Commandeurs : MM. Bertrand-Taquet, Raymond Brunet, Douarche, Lièvre, Nomblot.

Officiers : M. Levêque de Vilmorin, Mme de Vilmorin, M. Dupas, professeur d'agriculture à Libourne.

Chevaliers : MM. Dufoux, Marc (Adrien), viticulteur à Cournonterral ; Viala (Frank), secrétaire général de la *Revue de Viticulture.*

Nous adressons aux amis et collaborateurs de notre *Revue* nos meilleurs compliments. — (*N. D. L. R.*)

Bibliographie

« *Quatrièmes propos du Paysan* »

Comme ses trois devanciers, ce volume a connu un beau succès de souscription, et il marche vivement sur les traces de son aîné dont la deuxième édition est épuisée.

C'est que son auteur, infatigable chroniqueur agricole d'un grand quotidien, n'a rien perdu de son robuste bon sens, ni de sa forte manière. Et sa popularité va grandissant, puisque la vente de ses ouvrages dépasse, de beaucoup, le rayon du journal auquel il collabore.

Depuis l'éleveur de la Manche jusqu'à l'institutrice de l'Ardèche, tous connaissent Jean-Pierre et suivent attentivement ses écrits. Aussi bien son courrier atteste-t-il l'intérêt de ses avis, et rares sont les agriculteurs qui n'ont pas eu, un jour ou l'autre, recours à ses conseils.

Et si ses livres lui font une si grande renommée, c'est que nul ne sait, mieux que lui, expliquer aux paysans les raisons d'agir et le secret de la réussite. Cet apostolat moderne, qui allie heureusement la pratique à la théorie, est la cause essentielle du succès des « *Propos de Paysan* ».

C'est sans crainte comme sans forfanterie que le nouveau-né vous crie : « Lisez-moi. »

« *Quatrièmes Propos du Paysan* », un volume 320 pages 18 × 12, 10 francs. En vente chez les principaux libraires, dans les bibliothèques de chemin de fer et chez l'auteur : Jean-Pierre, à Mauriac, par Blasimon (Gironde), franco : 10.75. Le volume est envoyé sur simple demande par carte ou lettre, sans mandat.

***

Comptabilité de la ferme, par Tony Ballu, ingénieur-agronome, chef de travaux à l'Institut agronomique. 1 vol. in-16 de 270 pages. Franco : 15 francs (Librairie J.-B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. 50 à 2 fr. 75 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 510 à 530 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 570 à 610 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 570 à 590 fr., vin blanc dit de comptoir, 640 fr., Bordeaux rouge vieux 800 fr., Bordeaux blanc vieux 850 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 700 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 570 francs. Vins blancs de Blois, 540 à 560 francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 400 fr. à 500 fr. Rouges, 400 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 16 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 16 fr. » à 18 fr. » le degré. Vin rosé » fr. » à » fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (13 décembre).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 8°5, de 17 fr. » à 18 fr. le degré. Montagne, de » fr. » à 16 fr. le degré. Clairette, de 19 fr. à 20 fr. le degré, rosé paillet, gris, de 18 fr. à 19 fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, 18 fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de » à » fr. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré, pas d'affaires.

Montpellier (14 décembre). — Vins rouges : récolte 1926, de 8 à 10°, de 143 fr, à 158 fr. ; de 10 à 11° 1/2, de 159 fr. à 168 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 10°, de 160 fr. à 180 fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de 180 fr. à 200 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de 1.030 à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs.

Béziers (17 décembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre, de 10 à 11°, de » fr. à » fr. ; vins rosés, de » fr. à » francs l'hectolitre. Picpoul, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » francs. Eau-de-vie de marc, de » à » francs. Pas de cote, pas d'affaires.

Pézenas (4 décembre). — Vins rouges 1926, 9 à 11°, de 150 fr. à 175 fr. l'hectolitre. Vins rosés 1926, de » fr. à » fr. le degré. Blancs, » fr. à » fr. Clairette, de » fr. à » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » francs. Trois-six de marc 86°, à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, » fr. à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de vin 52°, de » à » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 12 décembre 1926.

Récolte 1926 : Vins nouveaux de 9 à 12°, de » à » fr. le degré avec appellation d'origine Minervois. Pas d'affaires.

Carcassonne (18 décembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de » à » fr. l'hectolitre ; de 10 à 11°, de » à » fr. l'hectolitre. Pas de cote. Alcools, trois-six vin, de 86° de » à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (18 décembre). — Vins nouveaux de 8 à 10°, de » fr. à » fr. ; de 10 à 12°, de » à » fr. l'hectolitre, pas d'affaires. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto. Pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 270 à 290 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 360 à 390 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 590 Haut-Rhin, 550 à 650 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 160 fr. 00 à 172 fr. 00; orges, 110 fr. à 122 fr., escourgeons, 114 fr. à 117 fr.; maïs, 100 à 105 fr. »; seigle, 136 à 142 fr.; sarrasin, 136 fr. à 138 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 92 fr. à 115 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 141 fr. 45. — Buenos-Ayres, 115 fr. 85. — Chicago, 131 fr. 45. — Sons, 73 fr. à 105 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 100 à 140 fr.; jaune commune, de 82 à 88 fr.; Saucisse rouge, de 100 à 110 fr.; Rosa, 140 fr. à 150 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 150 francs; paille d'avoine, de 125 à 150 fr. paille de seigle, 125 à 150 fr.; luzerne, 395 à 420 fr.; foin, 340 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 135 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 128 fr. (Marseille); palmistes 103 fr. 00; de coprah, 125 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 293 fr. 00 à 294 fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 12 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 00 à 14 fr. 50. — Moutons, 3 fr. 50 à 18 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 15 fr. 50.

Crème de tartre » fr. à 750 fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. » à 2 fr. 50 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse (46 %), 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 12 8/ à £ 12 15/6 les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 290 à 305 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 150 à 155 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 55 fr. 60 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 60 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 108 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 357 à 377 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 159 à » fr. — **Soufre trituré**, 139 à » fr. — **Chaux**, 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 200 à 400 fr. le cent. — Pommes communes, de 100 à 350 fr. — Citrons d'Italie, de 30 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 600 à 700 francs. — Ail, 180 à 330 francs les 100 kilos. — Champignons, 600 à 1.800 fr. — Épinards, 180 à 270 fr. les 100 kg. — Escaroles, 10 à 180 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs Paris, 100 à 400 fr. le cent. — Tomates Algérie, de 200 à 500 fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 400 à 1.600 fr. — Poireaux, 200 à 250 francs les 100 bottes. — Oignons, » à » francs les 100 bottes. — Poires choix, 400 à 2.000 fr. le cent. — Poires communes, 80 à 300 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 60 à 220 fr. le cent. — Endives françaises, de 200 à 400 fr. — Noix écalées, de » à » fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, de 130 à 150 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 12 au samedi 18 décembre 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche	5 »	3 »	4 »	1	12	2 »	— 3 »	— 0. 5	»
Lundi	4 »	— 1 »	1. 5	»	13	13 »	2 »	7. 5	»
Mardi	3 »	2 »	2. 5	»	14	12 »	— 1 »	5. 5	»
Mercredi	6 »	6 »	6 »	4	15	13 »	1 »	7 »	»
Jeudi	6 »	— 4 »	1 »	2	16	11 »	2 »	6. 5	»
Vendredi	5 »	1 »	3. »	2	17	8 »	» »	» »	»
Samedi	7 »	4 »	5. 5	1	18	2 »	— 3 »	— 0. 5	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche	8 »	2 »	5 »	»	12	10 »	3 »	6. 5	»
Lundi	4 »	0 »	2 »	»	13	13 »	5 »	9 »	»
Mardi	5 »	— 3 »	1 »	»	14	10 »	8 »	9 »	»
Mercredi	1 »	0 »	0. 5	2	15	13 »	3 »	8 »	»
Jeudi	5 »	— 4 »	0. 5	2	16	10 »	6 »	8 »	»
Vendredi	4 »	— 2 »	1 »	»	17	11 »	1 »	6 »	»
Samedi	» »	2 »	» »	1	18	10 »	— 1 »	4. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche	3 »	2 »	2. 5	3	12	» »	» »	» »	»
Lundi	4 »	1 »	2. 5	»	13	10 »	1 »	5. 5	»
Mardi	4 »	— 1 »	1. 5	»	14	14 »	— 1 »	6. 5	»
Mercredi	5 »	0 »	2. 5	»	15	7 »	2 »	4. 5	3
Jeudi	8 »	1 »	4. 5	»	16	8 »	2 »	5 »	1
Vendredi	4 »	— 4 »	0 »	»	17	10 »	» »	» »	»
Samedi	6 »	— 4 »	1 »	»	18	— 1 »	— 4 »	2. 5	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	15 »	— 1 »	7 »	»	12	5 »	» »	» »	»
Lundi	10 »	» »	» »	»	13	4 »	» »	» »	»
Mardi	10 »	8 »	9 »	»	14	10 »	5 »	7. 5	1
Mercredi	» »	3 »	» »	»	15	10 »	8 »	9 »	1
Jeudi	10 »	— 1 »	4. 5	»	16	» »	— 1 »	» »	»
Vendredi	11 »	— 4 »	3. 5	»	17	» »	» »	» »	»
Samedi	9 »	— 4 »	2. 5	»	18	» »	— 1 »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS — SOC. D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.